

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

PENGARUH LAMA FERMENTASI DAN LIMBAH SAYUR YANG BERBEDA TERHADAP KANDUNGAN PUPUK CAIR MIKROORGANISME LOKAL (MOL)

Ricky Bonanza (11382102699)

Dibawah bimbingan Ervina Aryanti dan Indah Permanasari

INTISARI

Limbah pasar sayur mulai menjadi perhatian mengingat limbah tersebut selain bertambah setiap harinya semakin sulit mencari tempat pembuangan. Limbah tersebut perlu dilakukan pengolahan kembali, salah satunya pengolahan yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah limbah tersebut menjadi pupuk organik cair MOL. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kandungan terbaik dari lama fermentasi, jenis sayur yang berbeda dan interaksi antara lama fermentasi dan jenis sayur terhadap kandungan pupuk cair MOL. Penelitian dilaksanakan bulan Mei sampai Juli 2017 di Laboratorium Patologi, Entomologi dan Mikrobiologi, Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau dan di laboratorium Buangan Padat Padang, Sumatera Barat. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) faktorial yang terdiri dari 2 faktor dan 3 ulangan. Faktor pertama adalah jenis sayur yang terdiri dari 3 taraf yaitu (kubis, kangkung dan sawi) sedangkan faktor kedua adalah lama fermentasi yang terdiri atas 2 taraf yaitu (2 minggu dan 4 minggu). Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi lama fermentasi empat minggu dengan jenis sayur sawi adalah yang terbaik pada kandungan N, K, C-organik dan pH pupuk cair MOL. Empat minggu merupakan lama fermentasi terbaik pada kandungan N, K, C-organik dan pH pupuk cair MOL. Sawi merupakan jenis sayur terbaik pada kandungan N, C-organik dan pH pupuk cair MOL.

Kata kunci: Mikroorganisme lokal, fermentasi, limbah sayur dan pupuk cair.



THE EFFECT OF FERMENTATION DURATION AND DIFFERENT OF VEGETABLES WASTE ON INDIGENOUS MICROORGANISM LIQUID FERTILIZER CONTENT

Ricky Bonanza (11382102699)

Under guidance by supervisor Ervina Aryanti and Indah Permanasari

ABSTRACT

Waste of vegetables market get attention concerned besides have increase every day another one difficult to find garbage dump. That waste have to reprocess, one of the way to processing is made waste of vegetable market being of Indigenous Microorganism Liquid Fertilizer. The purpose of this research was to determine the best contain from fermentation duration, vegetables waste and interaction both of them on Indigenous Microorganism Liquid Fertilizer. The research conducted from May until July 2017 in laboratory of Pathology, Entomology and Microbiology, Faculty of Agriculture and Animal Science, State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau and laboratory of Buangan Padat Padang, West Sumatera. Experimental design used in this research is complete random design (CRD), with 2 factors and 3 replications. The first factor was vegetables waste consists of three kinds (cabbage, water spinach, mustard) and the second factor was fermentation duration consists of two types (2 and 4 weeks). The result showed that interaction between fermentation duration four weeks and mustard is the best interaction in N, K, C-organic and pH on Indigenous Microorganism Liquid Fertilizer contain. Four weeks fermentation duration was the best in N, K and C-organic and pH on Indigenous Microorganism Liquid Fertilizer contain. Mustard was the best vegetables waste in N, C-organic and pH Indigenous Microorganism Liquid Fertilizer.

Keywords: *Indigenous Microorganism, Fermentation, vegetables waste and Liquid Fertilizer.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

UIN SUSKA RIAU